

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Печь конвекционная Apach Bakery Line K10TP DP с расстойкой

Цена с НДС: 2 185 534 руб.

Артикул: **853148**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Управление	электронное
Подключение, В	380
Мощность, кВт	19
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	950
Высота, мм	2210
Вес (без упаковки), кг	415
Вес (с упаковкой), кг	490

Конвекционная печь [Apach Bakery Line K10TP DP](#) предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована цифровой панелью управления, ЖК-дисплеем и таймером. Материал корпуса, внутренней и наружной отделки - высококачественная нержавеющая сталь, двери - нержавеющая сталь с двойным остеклением.

Технические характеристики:

- 30 программ в памяти
- Еженедельно программируемая система зажигания с 2 ежедневными запусками
- Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- Ручной паровой клапан
- 2 скорости обдува:
 - Стандартная для хлеба и обычной выпечки

- Пониженная для деликатных продуктов
- Эффект выпечки на поду за счет оптимального распределения воздушных потоков
- Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора для равномерного выпекания
- Козырек с вытяжкой и пароконденсатором
- Расстоечный шкаф на 12 противней
- Система открывания двери на 180° для удобной и безопасной эксплуатации при установке в ограниченном пространстве
- Двойное остекление двери для энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности
- Колеса для удобства транспортировки
- Удобство технического обслуживания электрических компонентов с фронтальной стороны
- Эргономичный дизайн

Опционально доступно к заказу:

- Электромеханическая панель управления
- Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами приготовления, система паровых импульсов и автоматический клапан пароудаления
- Подовая печь
- Усиленные колеса

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.